

**Clarification
et
stabilisation
des vins
rouges jeunes.**

Ovigel

Ovigel répond aux exigences des vins rouges de structure légère. Il les clarifie et les stabilise de manière efficace tout en ménageant la délicatesse de leur charpente. Associant l'albumine d'œuf et la gélatine, **Ovigel** gomme l'amertume due à certains tanins.

Composition :

- Albumine d'œuf alimentaire
- Protéines fibrillaires issues de gélatine alimentaire de poids moléculaire $\geq 10\,000$ Da

L'emploi d'albumine d'œuf implique, dans certains pays et au sein de l'U.E (à partir de juin 2009), un étiquetage des vins. Voir la réglementation en vigueur.

Propriétés :

- Préserve la matière colorante,
- Accélère la prise de colle comparativement à l'albumine d'œuf utilisée seule,
- Réduit le volume des lies.

L'association de ces deux qualités de protéines permet d'obtenir une clarification douce par l'élimination exclusive des tanins les plus amers.

Applications :

Ovigel est conseillé pour des vins de caractère jeune et souple qui présentent souvent une amertume due à certains tanins catéchiques provenant de la pellicule ou de la rafle.

Doses d'emploi :

5 à 10 g/hl selon le type de vin.

Associer un tanisage préalable, si la teneur en tanins est faible : 5 à 10 g/hl d'**Oenotannin Mixte**.

Mode d'emploi :

Préparer **Ovigel**, avec de l'eau à température ambiante, en solution à 10 ou 20%.

Incorporer au vin en pratiquant une bonne homogénéisation (ex : Raccord de collage GLO).

Présentation :

Poudre blanc crème conditionnée en 1 kg.

Conservation :

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.